

# Rössle Berneck

Hotel · Restaurant · Café



[www.roessle-berneck.de](http://www.roessle-berneck.de)

## **Bankettmappe – Hochzeit**

Kreative regionale Küche – Kulinarische Köstlichkeiten aus der Rössle Küche

Hier wird noch alles selbst gemacht – und das schmeckt man auch.

Hier wird mit Liebe und Leidenschaft gekocht. Besonderen Wert legen wir auf die regionale Frische sowie die Herkunft unserer Produkte, denn dies garantiert Ihnen Genuss pur.

Dafür wurden wir von „Schmeck den Süden“ und „Naturparkwirte Nordschwarzwald“ ausgezeichnet.

## **Gerne nehmen wir uns Zeit für Sie**

Individuell und ganz nach Ihren Vorstellungen legen wir gemeinsam ein Menü oder Buffet, den Ablauf sowie alle weiteren Details Ihres Festes in einem persönlichen Gespräch in unserem Haus fest. Bitte vereinbaren Sie dafür im Vorfeld einen Termin, damit wir alles in Ruhe besprechen können.

## **All inklusive Hochzeitsarrangement**

Menü oder Buffet – beides kein Problem. Gerne kombinieren wir auch in verschiedenen Gängen den Tellerservice mit einem Buffet.

Sie haben schon im Vorfeld eine Kalkulationsgrundlage und können genau planen.

## **Gute Gründe im Rössle in Berneck zu feiern**

- Sie feiern – wir kümmern uns um den Rest
- Keine Raummiete
- Superior Zimmer mit romantischer Deko fürs Brautpaar inklusive  
(ab 50 Personen und nach Verfügbarkeit)
- Gerne reservieren wir Ihnen Ihr Wunschdatum für vier Wochen auf Option
- Kostenlose Parkplätze rund ums Hotel
- Schöne Parkanlage am See und Schloss – großartige Kulisse, Spielgeräte für Kinder
- Großartige Lokation für Hochzeitsfotos z. B. am See, Steige... usw.
- Kurze Sparziergänge auch für Rentner oder Gehbehinderte möglich
- Das ganze Haus ist barrierefrei
- Kein Mindestumsatz

Stand Juni 2021

# Rössle Berneck

Hotel · Restaurant · Café



[www.roessle-berneck.de](http://www.roessle-berneck.de)

## Das Wichtigste auf einen Blick

- Kapazität:
- im Saal bis 60 Personen
  - im Nebenzimmer bis 40 Personen
  - im Mühlensaal bis 40 Personen
  - im Mühlenpavillon für Brauttisch und Musik
- Optimal:
- bis 120 Gäste im Restaurant (außer „alte Stube“) und Terrasse rechts

## Information zu Kaffee & Kuchen

Bei selbst mitgebrachtem Kuchen berechnen wir einen Gedeck Preis von 2,50 € pro Person. Dieser beinhaltet einen Teller, Serviette, Gabel, Kaffeegeschirr. Dazu stellen wir Ihnen ein Buffet (ggf. gekühlt) und Kuchenmesser, Kuchenschaufeln und Messerbehälter mit warmem Wasser zur Verfügung. Außerdem schneiden wir für Sie die Kuchen in der Küche auf. Wenn Sie Kuchen mitbringen, bitten wir Sie die Kühlkette zu beachten und die Kuchen abgedeckt zu bringen, wir nehmen keine Verantwortung für Salmonellen oder anderes bei mitgebrachten Kuchen

Gerne bekommen Sie auch Kuchen von uns:

1 Stück Kuchen	3 EUR
1 ganzer Kuchen – 12 Stücke	33 EUR
1 Stück Torte	3,30 EUR
1 ganze Torte – 16 Stücke	49,50 EUR

Sie können auch halbe Kuchen bestellen, die Reste packen wir Ihnen gerne ein. Bei der Kuchenauswahl sind wir sehr flexibel und Ihnen gerne behilflich.

1 Kanne Kaffee (normal oder entkoffeiniert) ergibt ca. 9-10 Tassen kostet 18 EUR.

Zusätzliche Heissgetränke wie Cappuccino, Tee usw. werden nach Verzehr abgerechnet.

# Rössle Berneck

Hotel · Restaurant · Café



[www.roessle-berneck.de](http://www.roessle-berneck.de)

## **Um eine optimale Leistung von Küche und Service sicherstellen zu können, möchten wir Sie noch auf folgende Punkte hinweisen**

- Kinder können von der Kinderkarte auswählen oder nehmen am Menü teil, bitte informieren Sie uns über Alter und Geschlecht der Kinder, um entsprechend kindgerecht einzudecken.
- Die Preise in der Bankettmappe sind in Euro ausgewiesen und enthalten die gesetzliche MwSt. ohne Trinkgelder für das Servicepersonal.
- Bitte geben Sie an, wie wir uns verhalten sollen, wenn Gäste außerhalb der Pauschale bestellen.
- Der Blumenschmuck und die damit verbundenen Kosten werden bei der Bankett-Besprechung festgelegt. Gerne können Sie Ihren Blumenschmuck schon am Vortag vorbeibringen, wir bewahren diesen kühl für Sie auf. (Achtung Lagerkapazität begrenzt)
- Bitte geben Sie uns die voraussichtliche Gästezahl eine Woche vor der Veranstaltung bekannt. Änderungen im besprochenen Menü sind bis 1 Woche vor der Veranstaltung möglich, danach ist die Ware bestellt oder eingekauft und die entstandenen Kosten müssten dann berechnet werden.
- Drei Tage vor der Veranstaltung benötigen wir die genaue Gästezahl – diese ist für die Rechnungsstellung bindend. Es werden alle angemeldeten Personen berechnet
- Werden innerhalb einer Woche vor der Feier mehr als 5 Personen storniert, fallen für alle weiteren 30% der geplanten Kosten (Menüpreis) an.
- Beamer und Leinwand sind für Sie kostenlos (Normalpreis 100 EUR pro Tag). Bitte geben Sie rechtzeitig Bescheid, wenn Sie diese benötigen.
- Sonderaktionen müssen generell vorher mit uns abgesprochen werden. Z.B. Fotobox oder ähnliches, um die Platzverhältnisse vorab zu klären.
- Wir erstellen Ihnen eine Gesamtrechnung, die Sie bequem in der Woche nach der Hochzeit überweisen können (Zahlungsziel 7 Tage). Unsere Mitarbeiter freuen sich über ein Trinkgeld, wir bitten Sie, dieses Bar einzuplanen.

# Rössle Berneck

Hotel · Restaurant · Café



[www.roessle-berneck.de](http://www.roessle-berneck.de)

## **Sie und wir haben ein gemeinsames Ziel, ein gelungenes Fest auszurichten-daran sollten Sie im Vorfeld denken**

- Wie viele Gäste haben zugesagt?
- Sind Kinder unter den Gästen – essen dieses Menü oder Kinderkarte?
- Werden Kinderhochstühle benötigt? Wie viele? (7 Stück vorhanden)
- Sind Diabetiker, Vegetarier oder Allergiker (Gluten, Laktose...) unter Ihren Gästen? (Dies berücksichtigen wir gerne, bitte im Tischplan kennzeichnen)
- Welche Tischform / Tafel bevorzugen Sie?
- Wie soll die Tischdekoration aussehen? Blumengestecke, Kerzen, Bänder... (weniger ist oft mehr...)
- Erstellen Sie die Menükarten selbst oder sollen wir Ihre Karten erstellen?
- Legen Sie eine Sitzordnung fest? Die Räume werden entsprechend der Personenzahl geplant.  
(Evtl. einen größeren Plan für Eingangsbereich zur Orientierung für die Gäste)
- Sollen besondere Plätze für Rollstuhlfahrer freigehalten werden.
- ist ein Aperitif-Empfang vorgesehen
- Sind während dem Essen Reden / Beiträge geplant? (Bitte ankündigen)
- Musikalisches Rahmenprogramm? DJ / Live-Musik – Platzbedarf, Tisch, Steckdosen...
- Benötigen Sie Zimmer für Ihre Gäste? Bitte bei Reservierung Name, Adresse und wer das Zimmer bezahlt angeben
- Haben Sie ein bestimmtes Budget, das nicht überschritten werden darf?
- Soll es einen Mitternachtssnack geben?
- Gibt es eine Hochzeitstorte? Wann gibt es diese? Wann und von wem wird diese angeliefert?
- Wie groß ist die Torte – was passiert mit dem Rest?
- Wo werden die Geschenke nachts verstaut (Auto?)
- Was passiert mit der Dekoration im Anschluss der Feier
- Die Räumlichkeiten müssen schon nachts fürs Frühstück vorbereitet werden und unsere Lagerkapazität für Geschenke und Dekoration sind begrenzt.

# Rössle Berneck

Hotel · Restaurant · Café



[www.roessle-berneck.de](http://www.roessle-berneck.de)

**Getränkepauschale**  
**17:00 bis 2:30 Uhr**

Diese beinhaltet:

-Tafelwasser auf dem Tisch in Flaschen

-Softgetränke:

- o Saft / Saftschorle (Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft, Multisaft)
- o Sinalco Cola, Fanta, Zitrone, Spezi, Cola light
- o Schweppes Bitter Lemon

-Bier – Alpirsbacher Klosterbräu

- o Pils\*, alkoholfreies Pils
- o Spezial\* (Export), Kloster Dunkel
- o Hefeweizen\*, Kristallweizen, Dunkles Weizen, alkoholfreies Weizen\*
- o Radler\* süß / sauer \*vom Fass

-Wein – Flaschenweine 0,7

- o Schwaigener Grafenberg Trollinger mit Lemberger (Rotwein)
- o Schwaigener Grafenberg Riesling (Weißwein)
- o Schwaigener Grafenberg Muskattrollinger (Rose)

-Melitta – Kaffee, Espresso, Cappuccino usw

-Schnaps und Likör der Brennerei Traub aus Altensteig-Spielberg  
(1x Runde nach dem Essen)

# Rössle Berneck

Hotel · Restaurant · Café



[www.roessle-berneck.de](http://www.roessle-berneck.de)

## Vorschläge Aperitif:

Zur Begrüßung reichen wir den Gästen einen Aperitif zur Wahl:  
Campari-Orange, Aperol-Spritz, dazu Sekt und Orangensaft

## Vorspeisen:

Schwäbische Hochzeitssuppe mit hausgemachten Maultäschle, Flädle und Klößchen **oder**  
Pfefferling-Cremesuppe **oder** Perlhuhnnessenz mit hausgemachten Ravioli  
Champignoncremesuppe oder Tomatencremesuppe

\*\*\*

Bunter Salatteller **oder**

Blattsalate mit gebratenen Garnelen / Speckstreifen / Champignons oder Tomate  
Mozzarella

Kann gerne auch in Form eines Buffets angeboten werden

\*\*\*

Sorbet (nach Wahl) mit Prosecco

\*\*\*

## Vorschläge Hauptgänge:

Tranchen vom Entrecôte Double **oder** Rosa gebratene Kalbsrückensteaks unter einer Kruste  
(z.B. Kräuter) **oder**

Knusprig gebratene Doradenfilets

Schweinemedallions im Speckmantel oder

Maispoularde oder Kalbsbraten

(Beilagen werden individuell dazu ausgesucht)

Kann gerne auch in Form eines Buffets angeboten werden.

# Rössle Berneck

Hotel · Restaurant · Café



[www.roessle-berneck.de](http://www.roessle-berneck.de)

## Dessertbuffet

Panna cotta mit Fruchtsauce, Tiramisu, gemischtes Eis, Obstplatte



## Mitternachtssnack

Gulaschsuppe, Käsebrett, Wurstsalat, Curry-Wurst  
Kartoffelsuppe mit Würstle

# Rössle Berneck

Hotel · Restaurant · Café



[www.roessle-berneck.de](http://www.roessle-berneck.de)

## Hochzeitsarrangement ...eine runde Sache

Für Hochzeiten ab 50 Personen bieten wir ausschließlich unser Hochzeitspaket an.

### Kostenkalkulation

Geplante Personen: \_\_\_\_\_x

4-Gang Menü inkl. Getränkepauschale und Servicepauschale ab 1 Uhr*:	99 €
5-Gang Menü inkl. Getränkepauschale und Servicepauschale ab 1 Uhr *:	119 €
Aperitif	8 €

Kinder bis 10 Jahre gratis – (Essen vom Buffet oder der Kinderkarte)

Ab 10-15 Jahre 50% Preis

Ab 16 Jahre voller Preis

\* 17:00 Uhr bis Ende 2:30 Uhr

### INKLUSIVE:

- Getränkepauschale wie beschrieben
- Gang-Menü oder 5-Gang Menü
- Mitternachtssnack
- Saalmiete, Tischwäsche (Cremefarbe / Weiß), Kerzen farblich passend
- Beamer und Leinwand
- Feiern bis 3 Uhr

### **Ab 50 Personen Inklusiv:**

- Hochzeitsuite für das Hochzeitspaar (für eine Nacht nach Verfügbarkeit)





# Rössle Berneck

Hotel · Restaurant · Café



[www.roessle-berneck.de](http://www.roessle-berneck.de)

## Kontakt & Übersicht

Adresse: Marktplatz 8 (Für Navi „Am See“)  
72213 Altensteig-Berneck

Telefon: 07453/93200-0  
Fax: 07453/93200-20

E-Mail: [info@roessle-berneck.de](mailto:info@roessle-berneck.de)  
[rezeption@roessle-berneck.de](mailto:rezeption@roessle-berneck.de)

Internet: [www.roessle-berneck.de](http://www.roessle-berneck.de)

### Ansprechpartner:

Geschäftsführung: Claudia Dürr  
Service: Ina Koneyl  
Küchenchef: Sebastian Kalliske

### Hotel:

Kategorie: 3 Sterne Superior

22 Zimmer: 2 Superior (Juniorsuite)  
3 Familienzimmer  
(auch als 4-Bett Zimmer möglich)  
17 Standardzimmer

Sauna, Infrarotkabine & AquaJet Schwebeliege

Bitte informieren Sie Ihre Gäste, dass Sie in den Teilort Berneck fahren, leider führen viele Navis bei der Eingabe von „Marktplatz“ an den Marktplatz nach Altensteig. Bei der Eingabe „Am See“ werden Sie direkt zum Hotel geführt.